(2000)



Car

. R 101 4 7 年 1 1 月 19 日

特許庁長官 三宅 辛夫 政

1 発明の名称

いはなりの気力を

2. 発 明 者

97年 / 207777 ま コガルルル 埼玉泉川越市大字寺局 969 小菅住名 サ A7 47 ま

.任办34

5. 特許出職人·

郵便番号 105

東京都中央区日本個小側町1丁目 2番地 4 作 許 庁 日 情 製 勢 株 式 全 社 47.11.28 代表者 正 田 英 三 耶

. 代 異 人

郵便番号 108

東京都港区芝罘平町 10 香油 - 虎ノ門田島ビル

(6825) 情 水 猛

19 日本国特許庁

公開特許公報

①特開昭 49-

49 - 75762

43公開日 昭49.(1974)7.22

②特願昭 47-//8544

②出願日 昭47.(1972)// 27

審査請求 未請求

(全 2頁)

庁内整理番号

50日本分類

6971 49

34 F03

明 細 1

1.発明の名称

育康焼鳥の製造法

2.特許請求の範囲

家畜家食の内臓または肉を加熱処理して、これをアスコルピン酸、エリソルピン酸あるいはそれらのナトリウム塩の水槽液に浸漬した袋頂拍することを特徴とする冷凍焼鳥の製造法。

3.発明の詳細な説明

本発明は、解凍することなくそのまり軽く焼き 上げるだけで食用できるようにした冷凍焼鳥の製 造法に関するものである。

冷度焼鳥は近年開発されてきたが、満足できる 品質のものは得られていない。その理由としては 、生のまゝ冷凍した冷凍焼鳥を解凍しないで焼く 場合、 扱面から解凍するために装面だけ無けて、 内部はまだ生であるという現象が起き、内部まで 火が造るようにすると、 接面の無げが長だしくな り食味を劣化する。さらに冷凍焼鳥は冷凍中に脂 防の酸化が超り不快臭を発生し、またこれを焼く ときも独特の不快な臭気を発生すると共に味覚が 劣化する。

本発明者は、上配格度焼鳥の欠点を改良するとり検討した結果、格度的に肉を加熱処理すること、さらに肉をアスコルビン酸、エリソルビ浸透るいはそれらのナトリウム塩の水溶液に至ったは肉を加熱処理して、これをアスコルビン酸、エリソルビン酸あるいはそれらのナトリウム塩の水溶液に浸渍した砂度はすることを特徴とする格度焼鳥の製造法である。

本発明において、家畜家禽の内臓さたは肉の加熱処理は、肉の内部温度が 75で以上になるように加熱する。これは肉の腐敗を起す微生物の殺菌を行うに必要な菌度であり、かつこの加熱によって蛋白質の熱変成を行い、解析しないで焼き上げる際に良舘果を与えるのである。加熱方法としては

、熱弱浸渍、煮熟、蒸熟、電子レンジ加熱が採用 できるが、函火による加熱は肉を固くし、風味を 劣化するのでさける必要がある。

本発明において、家畜家食の内蔵または肉をアスコルビン酸、エリソルビン酸あることによって、サールを関すると、前に受けると、前に受けるのが果だけで、前に、単なる抗酸化剤としての効果だけで変色のでは、単なのの酸化防止剤、たとえばジブチルとしたの酸化防止剤、たとえばジブチルというという。これは他の酸化防止剤、たとえばジブチルというという。これはから、ブチルというというという。これはから、ブチルというという。これはいった。

焼鳥においてはタレが必要な調味剤であるが、 本発明においては、 機結前にタレを付着させてお くことも可能である。 すなわち、 加熱処理した肉 をタレに受徴して付着させ、 あるいはアスコルビ ン酸、エリソルビン酸あるいはそれらのナトリウ 特開 昭49~75762 (2) A 塩をタレに番解しておき、これに浸渍してもよ

上配本発明による冷な焼鳥は、解凍することなくそのまら軽く焼くだけで食用に供することができ、短時間で新鮮な焼鳥製品が得られる。

以下本発明の実施例を挙げて説明する。

実施例 1

8 年月の大きさの務内を串にさし、セロリ 20 F 、パセリ 10 Fを入れた 80 ℃の 8 ℓ 番パスに 5 ~10 分受債して加熱処理した後、冷却して 0.8 5 アスコ ルビン酸を含む液に受債し、次いで − 20 ℃の冷凍 輝に入れて冷凍する。

3 ヶ月間冷凍貯蔵したものを解凍することなく タレを付着させ、約 7 分間直火で焼いて食用に供 したところ、風味は極めて良好であつた。

実施例 :

服の腸を適宜大きさに截断して卑にさし、約 5 分間蒸熱した後、タレを死分付着させたものを 0.5 多エリソルビン酸を含む液に浸漬し、次いで -- 20

℃の冷凍庫に入れて冷凍する。 実施例 3

代理人 弁理士 清 水 益

5. 蒸附書類の目録

(1) 顧 書 副 本

1 🚠

(2) 明 細 書

1 A

(3) 委 任 状

1 湯・

6. 前配以外の発明者

東京都荒川区尾久 3 — 11 — 82 木 村 久 子 東京都板橋区大谷口北町 44 — 2

全 本 女 子